Die Ramblerrose ‘Paul’s Himalayan Musk’ wächst meterhoch die Bäume hinauf, einige ihrer blühenden Zweige neigen zum Fenster im oberen Stockwerk hinein.

Naturnahes Rosenparadies

Der grüne Beweis

Er ist Künstler, sie leidenschaftliche Wildkräuterköchin und Rosenfrau. Gemeinsam haben Nell Schori Dürst und Tom Dürst über die Jahre ein an sich überhaupt nicht ideales Grundstück in Dotzigen BE in ein **Rosenparadies** verwandelt.

Text **Sabine Reber** Fotos **Stöh Grünig**

So viel Abwechslung auf an sich kleinem Raum: Dieser verwinkelte, auf den ersten Blick recht wilde Garten steckt voller Leben und Überraschungen. Rosen, Kunst und Kurioses wechseln sich ab in spannenden Gartenräumen, die Nell Schori Dürst und Tom Dürst in Dotzigen BE über viele Jahre gemeinsam angelegt und bepflanzt haben. «Ein guter Garten braucht Zeit und Geduld», ist Tom überzeugt, «es ist wie beim Wein, er muss reifen und sich entfalten können.» Diesen Sommer ist es fünfzehn Jahre her, dass die passionierte Rosengärtnerin und Wildpflanzenköchin und der Liedermacher und Bildhauer das alte Bauernhaus mit dem Grundstück am Hang gekauft haben. «Das glaubt uns heute niemand mehr, aber damals gab es hier keinen Garten», erzählt Nell. «Es war ein Stück recht feuchte Wiese, und der schattige Hang hinter dem Haus wirkte alles andere als einladend.» Davon haben sich die beiden aber nicht beirren lassen. «Etwas pflanzen kann man ja überall», fügt Nell an, und Tom fährt fort: «Wir mussten halt gut überlegen, wie wir das Grundstück strukturieren, vor allem die Situation mit dem Hang hat uns in den ersten Jahren einiges Kopfzerbrechen bereitet. Aber es lohnt sich, nicht so schnell aufzugeben und nach einer Lösung zu suchen, bis es funktioniert.»

MIT DEM GARTEN GEWACHSEN

Oben auf der Böschung hinter dem Haus, dort, wo die Sonne hinscheint, steht nun ein Plastiktunnel zur Anzucht von Setzlingen, und daneben liegt der kleine Gemüsegarten von Nell. «So viel Gemüse brauchen wir beide ja nicht», erklärt sie. Und für ihren Cateringbetrieb verwendet sie vor allem Wildpflanzen, die sie in der näheren Umgebung sammelt. In ihrem Gärtchen hat sie zahlreiche essbare Blüten, die sie für ihre kulinarischen Kreationen verwendet, sowie Salate und Kohlarten, aber auch einige Spargelpflanzen. So ist ihr Garten heute der lebendige Beweis, dass auch ein an sich nicht ideales Grundstück in ein grünes Paradies verwandelt werden kann. Und die beiden sind mit ihrem Garten natürlich gewachsen und haben sich ein grosses Wissen angeeignet. Tom, der von Beruf ja auch Bildhauer ist, hat sein handwerkliches Geschick mit diversen Mauern, Torbögen und unterschiedlichsten steinigen Bodenbelägen eingebracht, ausserdem tragen zahlreiche Skulpturen im Garten seine Handschrift. Nell hingegen ist eine Spezialistin für den naturnahen Umgang mit Rosen geworden, und in den letzten Jahren hat sie mit Erfolg ihr Wildkräuter-Catering aufgebaut. Stets lernt sie dazu und probiert weiter aus. Auch der Garten bleibt natürlich nicht stehen, neue Pflanzen kommen hinzu, oder ganze Bereiche werden auch mal wieder neu gestaltet, weil die Besitzer eine noch bessere Idee haben. Vieles lassen die beiden aber auch einfach geschehen, schauen zu, wie die Rosen, der Efeu und die Hortensien grösser werden, wie sie ineinanderwachsen und sich zu neuen Geschichten verflechten. Es brauche schon Mut, den Garten einfach wachsen zu lassen, ihm seine eigene Dynamik zu gewähren, betonen sie. Viele Leute hätten Angst davor, dass ihnen alles über den Kopf wachsen könnte. Da schauen Nell und Tom schon, dass ihnen das nicht passiert. Was im Weg ist, wird nämlich kurzerhand weggeschnitten. Hier ein Zweiglein,

«Ein guter Garten braucht Zeit und Geduld»

Vor dem Haus ranken Rosen fast wie bei Dornröschen: weisse 'City of York Syn Direktor Benschop' und rote 'Sympathie'.

Nell Schori Dürst vor einer 'Marbled Gallica' von Rosenzüchter John Scarman. Die Strauchrose ist zu einem zwei Meter hohen, opulent blühenden Busch herangewachsen.

Die moderne Strauchrose 'Leonardo da Vinci' trumpft mit ihren romantischen Blüten auf.

Brauner Waldvogel auf Spanischen Gänseblümchen, auch Mexikanisches Berufkraut genannt.

dort ein ganzer Ast – sie sind praktisch immer dran. Es gilt, zu formen und das Wachstum so zu lenken, dass die natürlich wirkenden Gartenräume ihren Zauber entfalten können. Da sich der Garten ständig ändert, gibt es keine klaren Regeln für die Arbeitsschritte, es wird einfach getan, was gerade ansteht. «Das entscheiden wir aus dem Bauch heraus», sagt Tom.

ROSENSCHNITT NACH GEFÜHL

Und so bekommt man denn von Nell auch keine sturen Rosenschnitt-Anleitungen. «Ich schneide einfach dort, wo es nötig ist», sagt sie lachend. Und genau so meint sie es: Da wachsen romantische englische Strauchrosen zwei Meter hoch und dienen als Sichtschutz und lebendige Wände, um einen weiteren kleinen Gartenraum abzutrennen. Oder sie wuchern kreuz und quer ineinander und übereinander. Die Rambler ranken weit in die alten Bäume hinauf oder auch mal an einem Seil entlang in der Diagonale. Was so zufällig und wie von selber entstanden aussieht, bedeutet aber viel Arbeit. Nell ist wie eine gute Fee, die ihre Rosen beschützt und sie sanft in die gewünschte Form lenkt. «In einem Jahr mache ich es so, und dann beobachte ich und schaue, was passiert. Das Jahr drauf passe ich etwas an und probiere weiter. Ausprobieren und beobachten – das ist eigentlich unser bestes Gartenrezept», erzählt

Nell. «Das gilt für alle Bereiche.» Und wenn es dann doch einmal zu viel wird, zögerten sie nicht, die Heckenschere aus dem Schuppen zu holen. Einige Rosen reagieren darauf sogar sehr gut. Insbesondere die grossen Rambler lassen sich so zu noch mehr Blütenpracht anregen. Manchmal seien sie sich aber auch nicht einig, und es käme vor, dass sie wegen eines Rosenzweigs grössere Diskussionen hätten. Gerade neulich habe Tom einfach so einen Zweig abgeschnitten, der in den Weg ragte, dabei habe sie den Zweig aufbinden wollen, führt Nell aus. Das habe sie schon sehr

Trompetenbaum (links) und Blauglockenbaum (Mitte) ragen wie gutmütige Wächter aus den Rosenbeeten und spenden im Sommer willkommenen Schatten.

«Ausprobieren und beobachten – das ist eigentlich unser bestes Garten-Rezept»

geärgert. Inzwischen ist ein anderer Zweig in die Lücke gewachsen, und die beiden lachen darüber.

KOMPOSTHAUFEN – HERZ DES GARTENS

Wir hätten gern noch mehr Rosentipps – irgendeinen Geheimtipp wird Nell ja doch haben für uns? Das Wichtigste sei der Kompost, verrät sie. Sie dünge ihre Rosen jeden Herbst grosszügig mit hauseigenem Kompost: «Den Komposthaufen an der sonnigen Stelle hinter dem Haus, den pflegen wir gut, er ist eigentlich das Herz unseres Gartens. Alle Nahrung kommt von dort und geht

«In unserem Garten gibt es kein stures Entweder-oder»

zurück zu den Pflanzen. Es ist einfach wichtig, die Rosen zu stärken.» Manchmal brüht sie auch einen Tee aus Rainfarn und Schachtelhalm und besprüht damit die Sorten, die auf Pilze anfällig sind. Wichtig sei, auch den Boden der betroffenen Pflanzen zu besprühen. Und wenn in einem Jahr der Mehltau überhandnimmt, dann schneidet sie die befallenen Triebe rigoros zurück, um die Ausbreitung des Pilzes zu verhindern. Und die Läuse? Nell und Tom erzählen, wie sich über die Jahre ein Gleichgewicht ergeben hat mit Fliegen, Schnecken, Mücken und Vögeln. «Sie regulieren ihre Bestände selbst, oft sitzen wir da und schauen mit Vergnügen den Meisen und den Spatzen zu, wie sie ihre Jungen mit Blattläusen füttern.»

SCHATTENPARADIES FÜR ALLE

Ein grosses Thema in diesem Garten ist der Schatten. Es gibt reichlich davon, entsprechend zahlreich wachsen Farne, Funkien und Hortensien. Wasser plätschert neben dem Sitzplatz aus einem felsigen Brunnen, es riecht nach Moos, nach feuchtem Humus. Und dann stehen auch noch ein stattlicher Trompetenbaum (Catalpa) und ein nicht minder wüchsiger Blauglockenbaum (Paulownia) mittendrin. Sie sind in den Anfangsjahren gesetzt worden. «Heute würde ich sie nicht mehr pflanzen, insbesondere der Trompetenbaum wächst enorm», sagt Tom. «Wir schneiden ihn jeweils rigoros zurück. Aber als Schattenspender im Sommer ist er natürlich genial.» Manchmal zeigen Gäste mit dem Finger auf die beiden ausländischen Bäume. «Wir haben noch genug einheimische Sachen», erläutert Tom. «Die beiden Exoten gehören einfach dazu, sie sind ein Teil unserer Geschichte. Und ein paar Ausländer sollten wir in den Gärten doch vertragen können», ist er überzeugt und fügt an, dass sie selbstverständlich auch den als invasiven Neophyten verschrienen Schmetterlingsflieder stehen liessen: «Er blüht so schön, und die Insekten lieben ihn. Bis vor einigen Jahren wurde er für Naturgärten ausdrücklich empfohlen. Und jetzt soll er plötzlich schlecht sein? In unserem Garten gibt es kein stures Entweder-oder, alles hat seinen Platz.» So dürfen auch viele als Unkräuter geltende Pflanzen in Ruhe wachsen. Nell braucht sie für die Küche: Sauerampfer, Brennnesseln, Knoblauchhederich, Löwenzahn, Vogelmiere, Scharbockskraut oder Giersch, der bei vielen Gärtnern verhasst ist. «Oh, der Giersch ist so schön, wenn er blüht», schwärmt Nell. Und ausserdem schmecken seine Blätter hervorragend als Gemüse.

Aus frischen Blüten lassen sich verschiedene kulinarische Köstlichkeiten herstellen.

Tom Dürst mit der für einen Friedhof geschaffenen Skulptur «Vom Sein zum Werden».

Veranstaltungen: *Fotoausstellung Stöh Grünig, «Land- und Stadtschaften», sowie «Tag der offenen Gartentüre», Podiumsgespräch und Lesungen mit Gartenexpertin Sabine Reber. Termine und Details unter www.einstein-dotzigen.ch*
Kontakt: *Nell Schori Dürst und Tom Dürst, Bürenstrasse 8, 3293 Dotzigen*
Catering Nell Schori Dürst, Tel. 079 585 23 29, Steinhaueratelier Tom Dürst, Tel. 076 365 89 38, www.stein-sign.ch

Eine namenlose rote Rose, die Nell Schori Dürst seinerzeit aus ihrem früheren Garten mitgebracht hat und der es an der Hausfassade nun sehr gut gefällt.

Nells blumige Rezepte

Nell Schori Dürst verwendet **frische Blüten** von Rosen, aber auch von anderen Blumen sowie Wildkräuter aus ihrem Garten für die **Küche.**

Rosarote Blüten sind am schönsten, gelbe oder weisse Sorten werden beim Verarbeiten braun. Auch rote Rosen kann man für die Küche verwenden. Den gelben Ansatz einer Blüte wegschneiden – er schmeckt bitter – und **nur den rosaroten oder roten Teil verwenden.** Besonders gut eignet sich die 'Rose de Resht' mit ihren sehr aromatischen, kräftigen magentafarbenen Blüten. Auch 'Mme Isaac Pereire' färbt schön und duftet intensiv.

Rosensalz Die Blüten gut ausschütteln, danach die Blütenblätter wegschneiden und trocknen. Wenn die Blättchen gut trocken sind, mit grobem Meersalz mischen und alles **im Mörser zerkleinern.**

Rosenlimonade 1 Esslöffel Zucker in 1 Liter Wasser rühren und auflösen. Eine Zitronenscheibe und eine Handvoll Rosenblüten beigeben. Im Kühlschrank **fünf Stunden ziehen lassen,** absieben und mit ein paar frischen Rosenblättern garnieren. Kühl servieren.

Aus getrockneten Blüten und Kräutern stellt Nell Schori Dürst ihr köstliches Rosensalz her.

Rosensirup 100 Gramm Rosenblätter in ½ Liter Wasser aufkochen. Abkühlen lassen und filtrieren. Mit der gleichen Menge Zucker und 10 Gramm Zitronensäure aufkochen. In sterilisierte Gläser füllen. Dunkel und kühl gelagert, ist der Sirup gut ein Jahr haltbar.

Blütenbutter Die frischen Blüten nicht waschen, aber gut ausschütteln, damit keine Käfer drin sind. Danach von Hand zerzupfen, nicht schneiden. Butter in einer Schüssel schaumig schlagen, und die Hälfte der Blüten beimischen. Für den Geschmack 2 Esslöffel Holunderblütensirup beigeben. Dank der Zitronensäure hilft dieser zudem, dass die Blüten länger halten. Die andere Hälfte der Blüten auf eine Frischhaltefolie auslegen. Die Butter darauf rollen, bis die Rolle rundum mit Blüten bedeckt ist. Im Kühlschrank fest werden lassen oder im Gefrierfach gefrieren und bei Bedarf hervorholen. In kühlem Zustand schneiden und auf Malvenblüten (Stockrosen) anrichten. Zuvor die Stempel herausschneiden (schmecken bitter). An warmen Tagen auf einer Schüssel mit Eiswasser servieren. Schmeckt gut zum Sonntagszopf!

Text **Sabine Reber**
Fotos **Stöh Grünig**

Die Hälfte der zerzupften Blüten auf eine Frischhaltefolie legen, darauf die vorbereitete Rosenbutter geben und rollen, bis sie rundum mit Blüten bedeckt ist.

Rosenbutter lässt sich in den Blüten von Stockrosen (Malven) wunderschön anrichten. Den Blütenstempel in der Mitte herausschneiden, denn er schmeckt bitter.

Rosige Getränke aus der Küche: Rosenlimonade (links) und Rosensirup (rechts).

Rosige Zeiten

Für einen gesunden Wuchs der Rosen sind ein paar wichtige Punkte zu beachten.

Verblühtes wegschneiden Bei den remontierenden, mehrmals pro Saison blühenden Rosen ist es wichtig, den ganzen Sommer über immer das Verblühte wegzuschneiden. So bilden sie bis weit in den Herbst hinein immer wieder neue Blüten.

Gesunde Rosen Sobald bei gesunden Pflanzen Pilze auftauchen, erkranktes Laub sofort entfernen und im Abfall entsorgen (nicht auf den Kompost). Bei Mehltau hilft es, die betroffenen Zweige regelmässig mit kaltem Wasser abzuduschen. Wenn der Befall schlimm ist, zurückschneiden und die kranken Zweige vernichten. Ein Tee aus Rainfarn und Schachtelhalm kräftigt die Rosen und hilft, Pilze abzuwehren: die betroffenen Pflanzen sowie auch den Boden um die Pflanzen herum regelmässig besprühen.

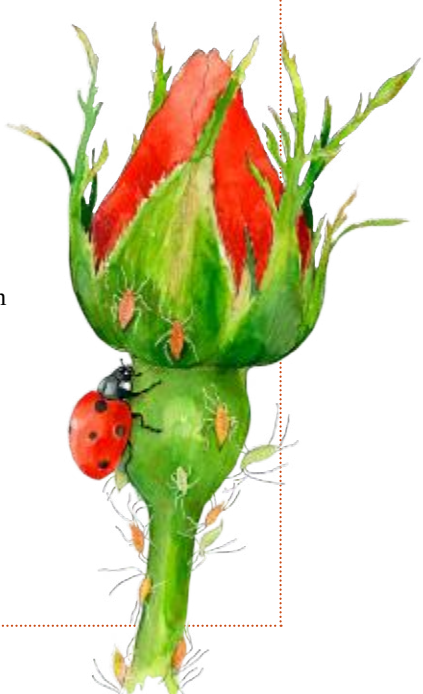
Rosenstecklinge

Im Sommer lassen sich alte, wurzelechte Rosen einfach vermehren. Einen Zweig abschneiden und alles Laub bis auf die obersten zwei Stiele mit Blättern entfernen. Den Zweig zur Hälfte in die Erde stecken, gut andrücken und feucht halten. Eine abgeschnittene PET-Flasche darüberstülpen hilft, die Feuchtigkeit zu erhöhen. Sobald neues Laub wächst, haben sich Wurzeln gebildet.

Wildtriebe Bei veredelten Rosen bilden sich manchmal unterhalb der Veredelungsstelle Wildtriebe. Diese wachsen viel kräftiger als das Edelreis. Wenn man sie stehen lässt, überleben mit der Zeit meist nur die Wildtriebe, die aufgepfropfte Edelsorte geht derweil ein. Darum ist es wichtig, Wildtriebe stets mit einer kräftigen Handbewegung ganz wegzureissen. Nicht schneiden, sonst wachsen sie nur umso stärker nach!

Läuse auf den Rosenknospen

Wenn man Läuse auf den Rosenknospen entdeckt, ist es am besten, diese im Vorbeigehen mit den Fingern wegzustreifen. Sind bereits sehr viele Läuse vorhanden, ist es das beste Mittel, Marienkäfer auszusetzen. Deren Larven fressen grosse Mengen von Blattläusen. Ein guter Trick ist zudem, in der Nähe von Rosen Puffbohnen zu säen. Diese sind bei den Läusen sehr beliebt; die Läuse ihrerseits ziehen Marienkäfer an. Wenn die Puffbohnen geerntet werden, wechseln die Marienkäfer von selber zu den Rosen. **Sabine Reber**



Illustrationen Sylvia Bespaluk

Netzwerk www.rosenfreunde.ch www.gartenfreunde.ch www.pflanzanleitung.ch